



Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 1^{er} au 26 mars 2021



Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 1 ^{er} au 05 mars Centre de loisirs	Velouté Dubarry (chou-fleur) Emincé de volaille Flageolets Edam Fruit de saison	Navets râpés Rôti de veau au romarin Haricots verts Emmental Entremets	Crudités du jour Bœuf stroganoff Coquillettes Fromage Fruit de saison	Chou rouge au citron Merlu parfumé à l'aneth Flan de légumes Saint Paulin Semoule au lait au caramel	Salade western * Jambon grillé Semoule Fromage blanc Dés de pommes au four
du 08 au 12 mars	Potage de légumes Fricassée de poisson aux épices Riz Saint Paulin Fruit de saison	Céleri rémoulade Poulet rôti au jus Courgettes sautées Fromage Flan pâtissier (lait BIO)	Œuf sauce cocktail Paupiette de veau aux champignons Petits pois Fromage Fruit de saison	Jeudi – Repas végétarien Haricots verts vinaigrette Omelette espagnole Pommes de terre sautées aux poivrons Yaourt Compote de pommes	Vendredi Pâtes à l'italienne Bœuf aux olives Salsifis et fèves Edam Banane sauce au chocolat
du 15 au 19 mars	Pâté de campagne Emincé de dinde au curry Céréales gourmandes Fromage de chèvre Fruit de saison	Salade de blé Filet de poisson sauce verdurette Epinards Camembert Pot de crème à la vanille	Mercredi Rillettes de poisson Sauté de bœuf à la tomate Riz aux légumes Fromage Duo de fruits	Jeudi Pizza reine Pilons de poulet Chou-fleur Emmental Compote de fruits	Vendredi Endives à l'emmental Chipolatas Pommes de terre vapeur Fromage Mousse au chocolat
du 22 au 26 mars	Lundi Velouté de légumes Lieu beurre blanc Pennes Bûche du Pilat Fruit de saison	Mardi – Repas végétarien Concombre et maïs Quiche provençale Salade verte Tomme blanche Yaourt aromatisé	Mercredi Betteraves vinaigrette Sauté de dinde aux olives Duo poireaux-blé Fromage blanc Fruit de saison	Jeudi Céleri râpé à l'orange Rôti de bœuf Brocolis Fromage Moelleux au citron	Vendredi Carottes râpées vinaigrette Noix de joue de porc Semoule Edam Fruit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

* Salade western : salade mêlée, tomates, poivrons, persil



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Les plats composés (ex : lasagnes, hachis Parmentier) sont fabriqués « fait maison »

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis